SPAGHETTI CONTRA HAMBURGER

Pasta-Gerichte sind eine Absage an die Fast-food-Kultur. Einen »piatto di spaghetti«, meint Franca Magnani, sollte man in Ruhe bei einem guten Gespräch essen

In Italien ist Pasta ein erster selbständiger Gang. Natürlich steht es jedem frei, Pasta zu essen, wie er will: als Hauptgericht oder mit Fleischbeilage. Ein kultivierter Italiener empfindet das allerdings als Barbarei. Ein Bayer würde ja auch nicht Leberknödel mit Tomatensauce anrichten.

Der Sammelbegriff Pasta steht für Teigwaren aller Art: Die Italiener unterscheiden zwischen »pastasciutta«, »trockener« Pasta, also nicht in der Suppe, sondern mit einer Sauce, und »pasta in brodo« – Suppeneinlage.

Die Pasta kann mit Eiern hergestellt sein, dann heißt sie »pasta all'uovo«; die gewöhnliche Pasta besteht nur aus Hartweizengrieß. Die bekannteste Sorte sind die Spaghetti. Italienische Speisekarten sind oft verwirrend, da es viele regionale Variationen gibt.

Italiener behaupten gern, eine »pastasciutta« sei mehr als ein Gericht, sei Ausdruck einer bestimmten Lebensart und eine Absage an die Fast-food-Kultur. Einen »piatto di spaghetti« gemeinsam zu essen ermuntere das Gespräch, fördere die Beziehung und banne alles Hektische.

Wie aber wird ein gutes, einfaches Pasta-Gericht zubereitet? Der Komponist Gioacchino Rossini Mitte des vergangenen Jahrhunderts zu einem Freund: »Dazu braucht man vorzügliche Pasta (Hartweizen), eine schmackhafte Tomatensauce, besten Parmesan (Parmigiano Reggiano) und eine intelligente Person, die kocht, würzt und auftischt.« »Person«, schreibt er ausdrücklich, nicht »Frau«. Viva Rossini! Denn ich finde keineswegs, daß Kochen Frauenarbeit ist. Vielmehr ist für mich Kochen eine Freude, die ich gerade auch Männern gönne.


Al dente müssen sie sein. Alfred Biolek probiert, ob seine Nudeln schon serviert werden können

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA

Zutaten für 4 Personen:

100 g schwarze Oliven
100 g Sardellenfilets (Anchovis)
50 g Kapern
3–5 Knoblauchzehen
1 kleiner Peperoncino (getrocknete Chilischote)
3 EL Olivenöl
750 g geschälte frische Tomaten (oder aus der Dose)
2 EL Tomatenmark
Salz

- Die Oliven entsteinen und fein hacken. Sardellenfilets probieren: Wenn sie sehr salzig sind, unter fließendem Wasser abspülen. In Streifen schneiden.
- Die Kapern zerdrücken oder fein hacken. Knoblauchzehen (Menge nach Belieben) schälen und fein hacken, zusammen mit dem Peperoncino im heißen Olivenöl leicht andünsten, Oliven und Sardellen einrühren und kurz mit dünsten.
- Dann die Tomaten und das Tomatenmark zugeben, unter Rühren bei mittlerer Hitze ohne Deckel schmoren, bis die Sauce dunkelrot und sämig geworden ist. Vorsichtig mit Salz abschmecken.
- Auf den bißfest gekochten Spaghetti servieren. Esse ich auf jeden Fall ohne Parmesan.

SPAGHETTI AL BURRO CON SALVIA

Zutaten für 4 Personen:

100 g Butter (oder mehr)
1 Zweig frischer Salbei (oder 1 TL getrockneter)
frisch geriebener Parmesan
Salz
Pfeffer

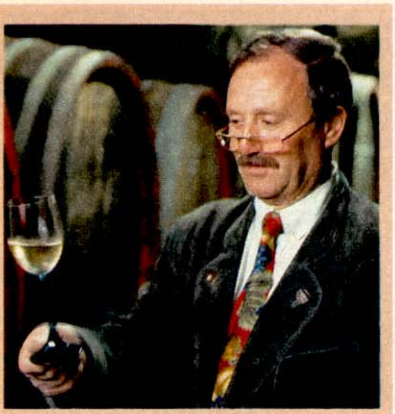
- Die Butter in einem Pfännchen bei milder Hitze schmelzen und die Salbeiblätter kurz aufbrutzeln lassen.
- Die »al dente« gekochten und abgegossenen Spaghetti zurück in den Topf geben, mit Salbeibutter übergießen und gut umrühren. Mit reichlich geriebenem Parmesan, Salz und Pfeffer – natürlich aus der Mühle – servieren.

FOTOS: CHRISTIAN VON ALVENSLEBEN


Würzig und scharf, wie es angeblich die Hu



ben: Spaghetti alla puttanesca



Winzer Joachim Eser

WEINPROBE

Im Rheingau entdeckt

Weinexperte Peter-Paul Falkenstein empfiehlt einen trockenen 93er Riesling

Joachim Eser, Winzer in Oestrich, bosselt hingebungsvoll an seinem Riesling. Im Herbst läßt er drei-, manchmal viermal lesen. Erst werden nur die angefaulten Trauben herausgeschnitten, die gesunden bleiben bis zur Vollreife hängen. Im Keller trennt er den Most in viele einzelne Partien. Dabei kommt auch der Vorlauf, also jener Saft, der durch den Eigendruck der Trauben von selbst aus der Kelter rinnt, in eigene Fässer. Erst nach Vergärung führt Eser die einzelnen Teile wieder zusammen. Es dürfen möglichst keine Gerbstoffe dabei sein, denn »sie machen den Wein schnell alt«, sagt er.

Esers Riesling ist bekannt für Langlebigkeit. Sein Winkeler Gutenberg Kabinett trocken von 1993 ist jetzt noch arg jung, duftet und schmeckt noch vordergründig nach Pfirsich. Im Nachklingen kommen kräftige Erd- und Nußaromen auf, typisch für Rheingauer Wein. Der herzhafte, doch leichte Tropfen mundet am besten zu einem knusprigen Hähnchen. Sechs Flaschen kommen frei Haus für 69 Mark vom Weingut August Eser, Friedensplatz 19 in 65375 Oestrich-Winkel, Telefon: 06723/5032.



FOTOS: ROBERT DIETH

Tip: Das ist mein Lieblingsrezept für schnelle Spaghetti. Es schmeckt auch ohne Salbei, dann heißt das »Spaghetti al burro«.

PESTO GENOVESE

Zutaten für 4 Personen:

1–2 Bund Basilikum mit großen Blättern
200 g Pecorino-Käse, am Stück
50 g Parmesan-Käse, am Stück
2–3 Knoblauchzehen
100 g Pinienkerne
¼ l Olivenöl

❑ Die Blätter von den Basilikumstielen zupfen, wenn nötig waschen und trockentupfen. Die beiden Käsesorten zerkleinern, die Knoblauchzehen pellen.

❑ Alle Zutaten außer dem Öl in einem Mixer oder mit dem Pürierstab zu einem Mus zerkleinern, dabei langsam das Öl zugießen, bis die Masse eine pastenähnliche Konsistenz hat.

❑ Eventuell mit etwas Salz abschmecken, aber Vorsicht: Der Käse kann recht salzig sein.

❑ Pesto wird klassisch im Mörser bereitet, das macht allerdings sehr viel mehr Arbeit und nur die wenigsten Hausfrauen werden einen genügend großen Mörser haben.

MEINE TOMATENSAUCE

Zutaten für 4 Personen:

1 mittelgroße Zwiebel oder
2 Schalotten
7 EL Olivenöl
750 g geschälte Tomaten – frisch, aus der Dose oder gewürfelt aus der Packung
2 EL Tomatenmark
Basilikum oder Oregano
Salz, Pfeffer, eventuell Zucker
Parmesan, frisch gerieben

❑ Die Zwiebel oder die Schalotten pellen, fein würfeln und in 5 EL Olivenöl andünsten. Die Tomaten mit Flüssigkeit und das Tomatenmark dazugeben. Nach Geschmack mit Basilikum oder Oregano würzen, sehr sparsam salzen und pfeffern.

❑ Etwa 1 Stunde bei milder Hitze köcheln. Gelegentlich umrühren. Die Sauce muß eindicken.

❑ Vom Herd nehmen und die restlichen 2 EL Olivenöl untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, sollte die Sauce zu säuerlich schmecken, eine Prise Zucker zugeben. Muß auf jeden Fall mit frisch geriebenem Parmesan serviert werden.

Tip: Frische Tomaten sollen sehr reif sein, sonst schmeckt die Sauce wässrig. Am besten sind sonnengereifte Flaschentomaten mit dunkelrotem Fruchtfleisch. Wenn ich die bekomme, bereite ich gleich die doppelte Saucenmenge zu. Sie hält sich, gut zugedeckt, zwei Tage im Kühlschrank. Dann aber das frische Olivenöl erst beim Aufwärmen zugeben, das verfeinert den Geschmack.



ILLUSTRATION: PAPAN

SCHNELLE SAUCEN ZU SPAGHETTI

❑ Olivensauce: sehr frisch und leicht. Dazu einfach schwarze und grüne Oliven (Mengenverhältnis 2:1, zum Beispiel 100 g schwarze und 50 g grüne) mit einem spitzen Messer entsteinen und in sehr kleine Würfel schneiden. Mit einer guten Prise gemischter italienischer Kräuter (gibt es als fertige Mischung im Glas) in ein Schraubglas füllen, mit gutem Olivenöl bis zur Oberkante auffüllen. Das hält im Kühlschrank wochenlang. Die Olivenstreifen mit dem würzigen Öl werden kalt über »al dente« gekochte Spaghetti gegeben, dazu kommt noch ein kleines Stück Butter und frisch gehackte Petersilie.

❑ Ruccolasauce: Einige Bund Ruccola (Rauke) waschen, die groben Stiele entfernen, trockenschleudern, dann grob hacken. Zwei Zehen Knoblauch fein hacken und in einer Pfanne mit reichlich gutem Olivenöl kurz glasig dünsten, dann die Ruccolastreifen vier bis fünf Minuten darin dünsten. Nur sparsam mit Salz abschmecken, Ruccola würzt schon genug.

❑ Schnelle Tomaten-Sauce: Etwa 750 g sonnengereifte Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken, häuten und halbieren, die Hälften fest ausdrücken (so werden die Kerne entfernt) und das Fruchtfleisch fein würfeln, in einem Topf mit zwei bis drei Eßlöffel Olivenöl etwa fünf Minuten dünsten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluß mit fein geschnittenen Basilikumblättern oder frischem Liebstöckel garnieren. Dazu natürlich Parmesan.

❑ A la keka: Tomaten brühen, abschrecken, abziehen, klein würfeln. In einer Schüssel mit Olivenöl vermischen, eine Knoblauchzehe dazupressen und mit gehacktem Peperoncini, Pfeffer und Salz würzen. Schon fertig. Kalt über heiße Spaghetti gießen.